[fr] Mode d’emploi

HB64AA..0.

Four intégré

SIEMENS

fr Table des matières

Conseils et consignes de sécurité ... 2
Avant l'assemblage ... 2
Conseils et consignes de sécurité ... 3
Causes des dommages ... 3
Votre nouveau four ... 4
Bandeau de commande ... 4
Bouton de fonctions ... 4
Touches et panneau indicateur ... 5
Touches pour modifier les valeurs programmées ... 5
Compartiment intérieur du four ... 5
Accessoires ... 5
Avant la première utilisation ... 6
Programmer l'heure ... 6
Chauffer le four ... 6
Nettoyage des accessoires ... 6
Programmer le four ... 6
Mode de cuisson et température ... 6
Chauffage rapide ... 7
Programmer les fonctions de temps ... 7
Minuteur ... 7
Durée de cuisson ... 7
Heure de fin de cuisson ... 8
Heure ... 9
Modifier les réglages de base ... 9
Arrêt automatique ... 9
Autonettoyage ... 10
Conseils et mises en garde ... 10
Avant le nettoyage ... 10
Réglage ... 10
Après l'autonettoyage ... 10
Entretien et nettoyage ... 11
Produits de nettoyage ... 11
Fonction éclairage ... 11
Démonter et remonter la porte du four ... 11
Démonter le cache de la porte ... 12
Démonter et remonter les plaques en verre de la porte ... 12
Que faire en cas de panne ? ... 13
Tableau de pannes ... 13
Changer l'ampoule du four ... 13
Vitre protectrice ... 14
Service après-vente ... 14
Numéros de produit E et de fabrication FD ... 14
Conseils pour économiser de l'énergie et respecter l'environnement ... 14
Économiser l'énergie ... 14
Élimination des déchets de manière écologique ... 14
Testés pour vous dans notre laboratoire ... 15
Gâteaux et pâtisseries ... 15
Conseils pratiques de cuisson ... 16
Viandes, volailles, poissons ... 16
Conseils pour les rôtis et grillades ... 17
Préparer un menu ... 18
Plats préparés ... 18
Plats spéciaux ... 19
Décongélation ... 19
Séchage ... 19
Cuisson des confitures ... 20
L'acrylamide dans l'alimentation ... 21
Plats tests ... 21
Enfourner ... 21
Grillades ... 22

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

Conseils et consignes de sécurité

Lisez attentivement les instructions de ce manuel. Conservez les notices d'utilisation et de montage. Si cet appareil est cédé à une autre personne, il doit être accompagné du manuel correspondant.

Ces notices d'instructions sont aussi bien valables pour les fours indépendants que pour les fours polyvalents. Si votre four est polyvalent, lisez la notice d'utilisation pour connaître son fonctionnement.

Avant l'assemblage

Dommages pendant le transport

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. En cas de dommages provoqués pendant le transport, ne branchez pas l'appareil. Contactez le Service technique et notez par écrit les dommages occasionnés pour éviter de perdre tout droit à indemnisation.

Branchement électrique

Le four doit uniquement être branché par un technicien spécialisé et agréé. La garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par une erreur de branchement.

Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez que l'installation électrique de votre maison possède une prise de terre et réunit toutes les conditions de sécurité en vigueur. L'assemblage et la connexion de votre four doivent être effectués par un technicien agréé. L'utilisation du four sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances très peu probables, de graves dommages (blessures corporelles et décès par électrocution). Le fabricant n'est pas tenu responsable du fonctionnement inadéquat et des éventuels dommages provoqués par des installations électriques non conformes.

Conseils et consignes de sécurité

Cet appareil a uniquement été conçu pour un usage domestique. N'utilisez le four que pour la préparation d'aliments.

Les enfants et adultes ne doivent pas manipuler le four sans surveillance

- s'ils souffrent d'une altération de leurs capacités physiques ou mentales, ou bien
- lorsqu'ils ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaire.

Ne laissez pas les enfants jouer avec le four.

Porte du four

La porte du four doit rester fermée lorsque le four est en fonctionnement. Par mesure de sécurité, il est recommandé de laisser la porte du four systématiquement fermée, même lorsque le four est éteint.

Ne pas jouer avec la porte du four, ni s'y suspendre ou s'y asseoir, même lorsque celle-ci est fermée.

Compartiment intérieur du four chaud

⚠ Risque de brûlures !

- Ne touchez jamais les surfaces intérieures du four ni les éléments chauffants lorsqu'ils sont chauds. Ouvrez la porte du four avec prudence. Un dégagement de vapeur chaude peut se produire. Les petits enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud au risque de générer de la vapeur d'eau chaude.
- Ne préparez pas de plats en utilisant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utilisez de faibles doses de boissons fortement alcoolisées et ouvrez la porte du four avec précaution.

⚠ Risque d'incendie !

- N'introduisez jamais d'objets inflammables à l'intérieur du four. N'ouvrez pas la porte si le four dégage de la fumée. Éteignez le four. Débranchez la prise ou déconnectez le fusible du boîtier à fusibles.
- Fixez correctement le papier de cuisson aux accessoires lors du préchauffage du four. À l'ouverture du four, un courant d'air se produit. Le papier de cuisson pourrait entrer en contact avec les éléments chauffants et prendre feu. Veillez à toujours fixer le papier de cuisson sur le récipient ou le moule. Ne recouvrez de papier de cuisson que la surface nécessaire. Le papier de cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire qu'il recouvre.

⚠ Risque de court-circuit !

Ne fixez aucun câble de raccordement d'appareils électriques sur la porte chaude du four au risque de faire fondre la gaine isolante.

Accessoires et récipients chauds

⚠ Risque de brûlures !

Ne retirez pas les accessoires ou récipients chauds du four sans utiliser de maniques.

Dépannages inappropriés

⚠ Risque de décharge électrique ! !

Les dépannages non appropriés sont dangereux. Ils ne peuvent être effectués que par un personnel du Service technique dûment formé. Débranchez la prise ou déconnectez le fusible de la boîte à fusibles lorsque l'appareil est défectueux. Prévenez le Service technique.

Autonettoyage

⚠ Risque d'incendie !

- Les restes d'aliments, d'huile et de jus de rôti peuvent prendre feu pendant l'autonettoyage. Avant de procéder au nettoyage, éliminez les grosses saletés présentes dans le compartiment intérieur du four.
- Ne suspendez pas d'objets inflammables sur la poignée de la porte (chiffons de cuisine, par exemple). L'extérieur du four chauffe énormément pendant le nettoyage. Tenez les enfants hors de portée.

⚠ Risques importants pour la santé !

Les plaques et les moules à revêtement antiadhésif ne doivent pas être nettoyés avec la fonction d'autonettoyage. La chaleur intense élimine en effet le revêtement antiadhésif et dégage des gaz toxiques.

Causes des dommages

Attention !

- Accessoires, récipients, film, papier sulfurisé ou papier en aluminium sur la sole du four : Ne placez aucun accessoire sur la sole du four. Ne placez aucun film ni papier d'aucune sorte sur la sole du four pour la couvrir. Ne placez aucun récipient sur la sole du four si la température est réglée à plus de 50 °C au risque de surchauffe. Les temps de cuisson ne seraient alors plus applicables et l'émail serait endommagé.
- Eau dans le four chaud : Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud. Cela provoque en effet la formation de vapeur. Les variations thermiques peuvent endommager l'émail et les accessoires.
- Aliments liquides : Ne conservez pas trop longtemps d'aliments liquides à l'intérieur du four avec la porte fermée au risque d'endommager l'émail.
- Jus de fruits : Ne remplissez pas trop la plaque pour préparer des gâteaux aux fruits moelleux. Si du jus de fruits venait à goutter de la plaque, il laisserait des taches permanentes. Si vous le pouvez, utilisez la plaque de cuisson émaillée profonde.
- Refroidir avec la porte ouverte : Laissez toujours la porte fermée durant le refroidissement du four. Les façades des meubles contigus pourraient s'altérer avec le temps même lorsque la porte du four n'est qu'entrouverte.
- Joint du four : le joint en fibre de verre qui entoure l'intérieur du four garantit l'étanchéité avec la vitre de la porte.Dans la mesure du possible, il est recommandé de ne pas le nettoyer, car il est fragile. Le fait de le frotter pourrait l'abîmer. Si le joint est abîmé, il est possible de s'en procurer un nouveau auprès du Service Technique.
- Porte du four comme surface d'appui : Ne vous appuyez et ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte. Ne placez aucun récipient ni accessoire sur la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez pas et ne soulevez pas le four par la poignée de porte. La poignée n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et est susceptible de se casser. La plaque en verre de la porte peut se déplacer et se décaler par rapport à la façade du four.
- Accessoires lourds : Ne sortez pas les accessoires très chargés sans avoir préalablement réduit leur poids. Les accessoires lourds ont tendance à s'incliner lors de leur extraction. Une pression pouvant endommager l'émail est générée sur les ailettes du compartiment intérieur du four. Compensez le poids des accessoires lors de leur extraction en les soulevant légèrement avec la main. Attention ! Portez systématiquement des gants de cuisine pour procéder à l'extraction des accessoires chauds.

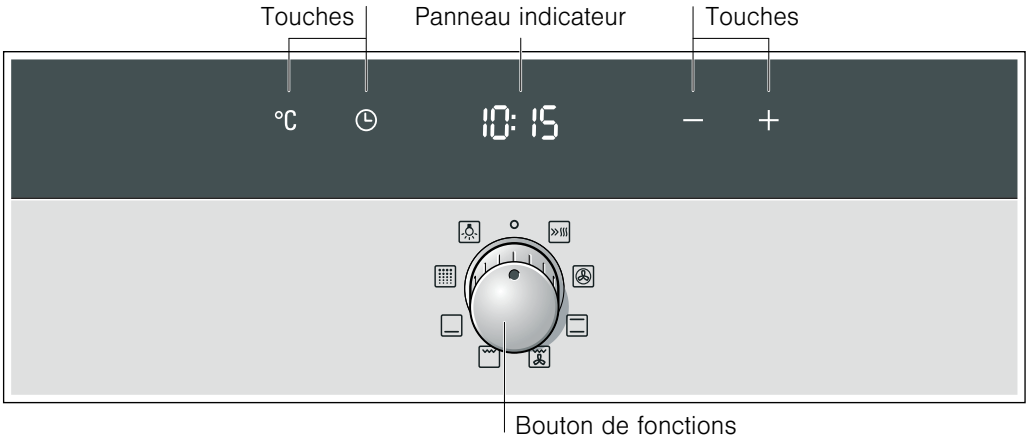
- Griller au four : Pour cuire au gril, ne placez pas la lèchefrite universelle profonde ou la plaque à pâtisserie plate à une hauteur supérieure à 3. En raison de la chaleur élevée, elles peuvent en effet se déformer et endommager l'émail lors de leur retrait. Utilisez uniquement les hauteurs 4 et 5 pour le rôtissage direct sur la grille.

Votre nouveau four

Voici votre nouveau four. Ce chapitre décrit les fonctions du bandeau de commande ainsi que ses différents éléments. Vous y trouverez également des informations concernant les accessoires et les composants intérieurs du four.

Bandeau de commande

Voici une vue générale du bandeau de commande. Le panneau indicateur ne peut pas afficher tous les symboles en même temps. Les éléments peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.



Boutons rotatifs

Sur certains fours, le bouton rotatif est amovible. Pour l'enclencher ou le désenclencher, appuyez sur le bouton lorsqu'il se trouve sur la position zéro.

Touches

N'appuyez pas trop fort sur les touches. Appuyez seulement sur le symbole correspondant.

Bouton de fonctions

Le bouton de fonctions vous permet de programmer le mode de cuisson.

Position		Utilisation
o	Position zéro	Le four est éteint.
	Chauffage rapide	Le four atteint rapidement la température programmée.
	Chaleur tournante*	Pour gâteaux et pâtisseries. Il est possible de cuisiner sur deux niveaux. Une turbine située dans la paroi arrière du four diffuse uniformément la chaleur.
	Chaleur de voûte et de sole*	Pour gâteaux, gratins et rôtissage de viande maigre (veau ou gibier, par exemple, sur un seul niveau). La chaleur provient des résistances inférieure et supérieure.
	Grill avec chaleur tournante	Grillade de viande, volaille et poisson. La résistance du grill et le ventilateur se connectent et se déconnectent par alternance. La turbine fait circuler la chaleur du grill autour des produits.
	Grill de grande surface	Grillade de biftecks, saucisses, toasts et poissons. Toute la surface située en dessous de la résistance du grill est chauffée.
	Chaleur de sole	Confire, enfourner et gratiner. La chaleur provient de la résistance inférieure.
	Autonettoyage	Nettoyage automatique du compartiment intérieur du four. Le four chauffe jusqu'à élimination de la saleté.
	Éclairage	Permet d'allumer l'ampoule d'éclairage du compartiment intérieur du four.

* Mode de cuisson à partir duquel la classe de rendement énergétique est déterminée selon la norme EN60350.

Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné, le panneau indicateur affiche **––**.

Touches et panneau indicateur

Les touches servent à régler diverses fonctions. Le panneau indicateur affiche les valeurs réglées.

Touche		Fonction de la touche
°C	Température	Sélectionner la température, le niveau de gril ou de nettoyage.
◷	Fonctions de temps	Sélectionner le minuteur 🔔, le temps de cuisson I→I, l'heure de fin de cuisson →I et l'heure ◷.
–	Moins	Diminuer les valeurs programmées.
+	Plus	Augmenter les valeurs programmées.

Sur le panneau indicateur, le symbole correspondant à la fonction de temps activée s'affiche.

Touches pour modifier les valeurs programmées

Il est possible de modifier toutes les valeurs fixées et recommandées à l'aide des touches **+** ou **–**.

+ = Augmenter les valeurs programmées.

– = Diminuer les valeurs programmées.

Plages		
30-270	Plage de température	Température du compartiment intérieur du four en °C.
1-3	Niveaux de grill	Niveaux pour le grill de grande surface ▭.
		1 = niveau 1, faible
		2 = niveau 2, modéré
		3 = niveau 3, intense
	Niveaux de nettoyage	Niveaux de nettoyage pour l'autonettoyage ▦.
		1 = niveau 1, faible
		2 = niveau 2, modéré
		3 = niveau 3, intense
1 s - 23 h 59		Durée de cuisson.
1 s - 23 h 59		Durée du minuteur.

Lorsque le four chauffe, le symbole 🌡 s'affiche sur le panneau indicateur. Il s'éteint lors des pauses de chauffage. Le symbole ne s'allume pas pour les niveaux de grill et de nettoyage.

Compartiment intérieur du four

Le four est équipé d'un ventilateur et d'une lampe.

Éclairage

La lampe du compartiment intérieur du four reste allumée tant que celui-ci est en marche. La lampe du four s'éteint à des températures de jusqu'à 60 °C et pendant la fonction de nettoyage. Cela permet un réglage précis.

Vous pouvez cependant allumer la lampe lorsque le four est éteint en plaçant le bouton de fonctions sur 💡.

Ventilateur

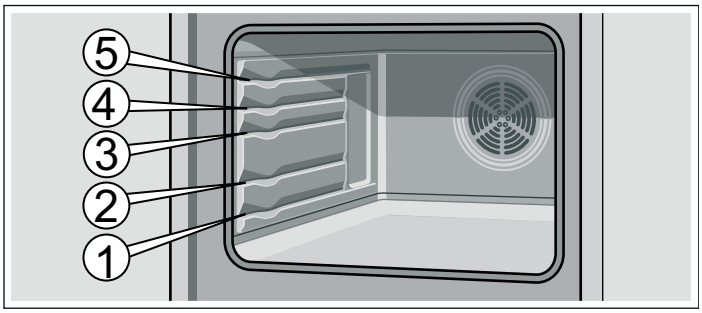
Le ventilateur se met en marche et s'arrête lorsque nécessaire. L'air chaud s'échappe par la partie supérieure de la porte. Attention ! N'obstruez pas l'ouverture de ventilation au risque de surchauffer le four.

Après avoir éteint le four, le ventilateur continue de fonctionner pendant une durée déterminée pour favoriser le refroidissement du four.

Accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes.

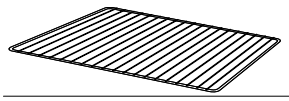
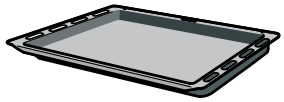
Il est possible d'extraire l'accessoire d'environ 2/3 sans qu'il ne se renverse. Ceci permet de retirer plus aisément les aliments.



Les accessoires peuvent se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidis, ils reprendront leur forme d'origine et leur fonction n'en sera pas altérée.

Votre four est fourni avec quelques-uns des accessoires suivants.

Les accessoires peuvent être achetés auprès du Service technique, dans des établissements spécialisés ou sur Internet. Indiquez le numéro HZ.

	**Grille** Pour récipients, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée plate Pour gâteaux, petits fours et biscuits. Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.
	**Lèchefrite universelle émaillée profonde** Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Vous pouvez également utiliser cette tôle pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille. Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.

Accessoires spéciaux

Les accessoires spéciaux peuvent être achetés auprès du Service technique ou dans des commerces spécialisés. Un large choix d'accessoires pour four est présenté dans nos brochures et sur Internet. La disponibilité et la possibilité de réaliser des commandes d'accessoires spéciaux en ligne varient en fonction du pays. Pour en savoir davantage, consultez la documentation d'achat.

Tous les accessoires spéciaux ne sont pas adaptés à tous les appareils. Pour tout achat, introduisez systématiquement la désignation exacte (E-Nr.) de votre appareil.

Accessoires spéciaux	Numéro HZ	Usage
Plaque à pâtisserie émaillée plate	HZ361000	Pour gâteaux, petits fours et biscuits.
Lèchefrite universelle émaillée profonde	HZ362000	Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Vous pouvez également utiliser cette tôle pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.
Plaque à pizza	HZ317000	Idéale pour les pizzas, les produits surgelés et les grands gâteaux ronds. La plaque pour pizza peut être utilisée au lieu de la lèchefrite universelle profonde. Placez la plaque sur la grille et suivez les informations indiquées dans les tableaux.
Fait-tout en métal	HZ26000	Vous pouvez placer le fait-tout dans la poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Il convient parfaitement à la technique de cuisson avec sondes, ainsi que pour la programmation automatique ou le rôtissage automatique. Le fait-tout dispose d'un revêtement externe émaillé et d'un revêtement interne antiadhésif.
Fait-tout en verre	HZ915001	Le fait-tout en verre est idéal pour préparer des ragoûts et des gratins au four. Il est particulièrement adapté à la programmation automatique ou au rôtissage automatique.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Programmer l'heure

Une fois connecté, le panneau indicateur affiche le symbole ◷ et 0:00. Mettez l'horloge à l'heure.

1. Appuyez sur la touche ◷.
   L'indicateur de l'heure affiche 12:00.
2. Réglez l'heure à l'aide des touches + ou −.
3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche ◷.

L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffer le four à vide en le laissant fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure en réglant la chaleur de voûte et la chaleur de sole ⊟ à 240 °C. Vérifiez l'absence d'emballage à l'intérieur du four.

1. Sélectionnez la chaleur de voûte et la chaleur de sole ⊟ à l'aide du bouton de fonctions.
2. Appuyez sur la touche + jusqu'à ce que la valeur 240 °C s'affiche sur le panneau indicateur.

Éteignez le four au bout d'une heure en replaçant le bouton de fonctions en position zéro.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de savon, puis frottez-les avec une lavette.

Programmer le four

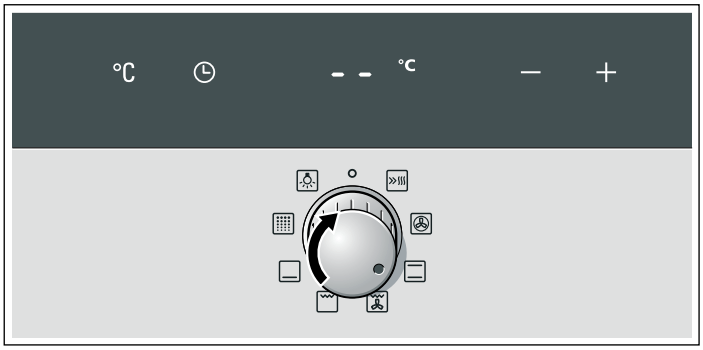
Le four peut être programmé de plusieurs manières. Les lignes qui suivent expliquent la façon dont le mode de cuisson, la température ou le niveau de gril doivent être programmés. Le four permet de programmer le temps de cuisson (durée) et l'heure de fin de cuisson. Pour de plus amples informations, consultez le chapitre *Programmer les fonctions de temps*.

Remarque : Il est recommandé de toujours préchauffer le four avant d'introduire les aliments pour éviter la formation excessive de condensation sur la plaque en verre.

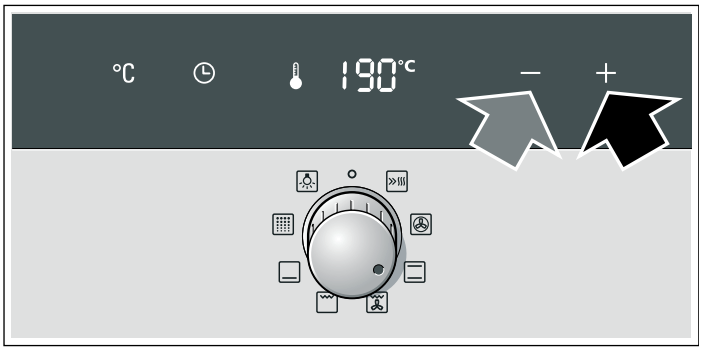
Mode de cuisson et température

Exemple : chaleur de voûte et de sole ⊟ à 190 °C.

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du bouton de fonctions.



2. Réglez la température ou le niveau de grill souhaité à l'aide des touches + ou −.



Le four commence à chauffer.

Éteindre le four

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

Le type de chauffage, la température ou le niveau de gril peuvent être modifiés à tout moment.

Chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet au four d'atteindre très rapidement la température programmée.

Cette fonction doit être utilisée pour des températures supérieures à 100 °C.

Pour une cuisson uniforme, n'enfournez pas l'aliment avant la fin du cycle de chauffage rapide.

1. Sélectionnez le chauffage rapide à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide des touches + et −.

Le symbole s'allume sur le panneau indicateur. Le four commence à chauffer.

Fin du chauffage rapide

Un signal sonore retentit et le symbole s'éteint. Introduisez les aliments dans le four et sélectionnez la fonction et la température souhaitées.

Annuler le chauffage rapide

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint.

Remarque : Avec la fonction de chauffage rapide on ne peut pas programmer la durée de cuisson.

Programmer les fonctions de temps

Ce four dispose de plusieurs fonctions de temps. Le menu est activé à l'aide de la touche ◷ et il est possible de passer d'une fonction à l'autre. Les symboles de temps restent éclairés pendant les réglages. Il est possible de modifier une fonction de temps déjà programmée à l'aide des touches + ou −.

Minuteur

Le fonctionnement du minuteur ne dépend pas du fonctionnement du four. Le minuteur dispose d'un signal propre. Ainsi, il est possible de savoir si le temps du minuteur a pris fin ou s'il s'agit de l'arrêt automatique du four (durée de cuisson).

1. Appuyez sur la touche ◷.
   Le symbole 🔔 s'allume sur le panneau indicateur.
2. Programmez le temps du minuteur à l'aide des touches + ou −.
   Valeur de la touche proposée + = 10 minutes
   Valeur de la touche proposée − = 5 minutes

Le temps programmé s'affiche au bout de quelques secondes. Le temps du minuteur commence à défiler. Le symbole 🔔 s'allume et le défilement du temps du minuteur s'affiche sur le panneau indicateur.

Le temps du minuteur est terminé

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche 00:00. Éteignez le minuteur à l'aide de la touche ◷.

Modifier le temps du minuteur

Modifiez le temps du minuteur à l'aide des touches + ou −. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes.

Annuler le temps du minuteur

Lorsque le four est éteint, le minuteur continue à fonctionner. Rétablissez le temps du minuteur sur 00:00 à l'aide de la touche −. Le minuteur s'éteint.

Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

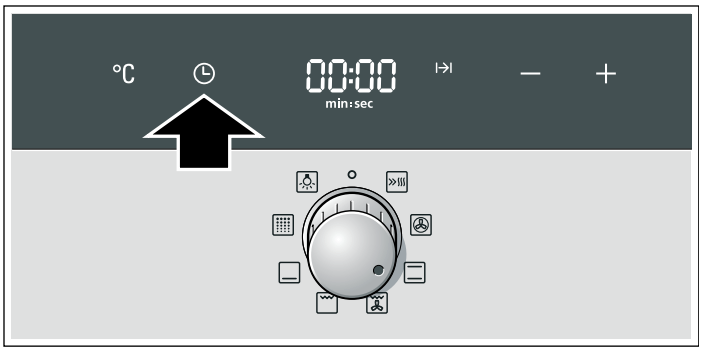
Pour consulter le minuteur 🔔, la durée de cuisson |→|, l'heure de fin de cuisson →| ou l'heure ◷, appuyez à plusieurs reprises sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

Durée de cuisson

Ce four permet de programmer la durée de cuisson pour chaque aliment. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela évite d'interrompre d'autres tâches pour venir éteindre le four ou le dépassement du temps de cuisson en cas d'inattention.

Exemple de l'image : durée de cuisson de 45 minutes.

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du bouton de fonctions.
2. Appuyez deux fois sur la touche ◷.
   Le panneau indicateur affiche 00:00 et le symbole de la durée de cuisson |→|.



3. Programmez la durée de cuisson à l'aide des touches + ou −.
   Valeur de la touche proposée + = 30 minutes
   Valeur de la touche proposée − = 10 minutes

4. Appuyez sur la touche °C.
   Réglez la température ou le niveau de grill souhaité à l'aide des touches + ou −.

Le four s'allume au bout de quelques secondes. Le panneau indicateur affiche la température programmée et le symbole I→I s'allume.

Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche 00:00. Appuyez deux fois sur la touche ◷. Il est possible de régler de nouveau le temps de cuisson à l'aide des touches + ou −. Ou appuyez sur la touche ◷ et placez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée de cuisson

Appuyez deux fois sur la touche ◷. Modifiez la durée de cuisson à l'aide des touches + ou −.

Annuler le temps de cuisson

Appuyez deux fois sur la touche ◷. Rétablissez le temps de cuisson sur 00:00 à l'aide de la touche −. Le temps a été annulé.

Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

Pour consulter le minuteur 🔔, la durée de cuisson I→I, l'heure de fin de cuisson →I ou l'heure ◷, appuyez à plusieurs reprises sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

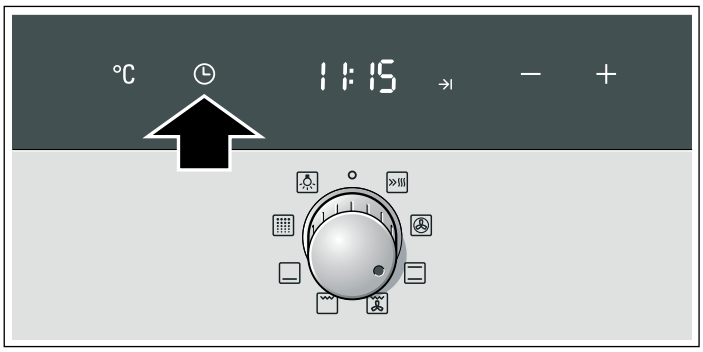
Heure de fin de cuisson

Le four permet de programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Dans ce cas, le four s'allume automatiquement et s'éteint à l'heure souhaitée. Par exemple, il est possible d'introduire l'aliment dans le four le matin et de le programmer pour que le plat soit prêt à midi.

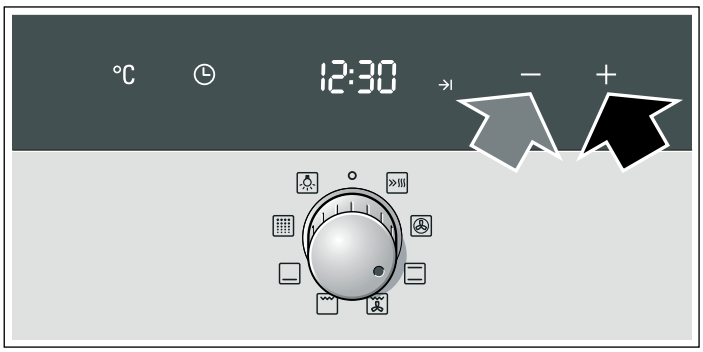
Veillez à ce que les aliments ne se gâtent pas en restant trop longtemps dans le four.

Exemple : il est 10 h30, le temps de cuisson est de 45 minutes et le four doit s'éteindre à 12h30.

1. Réglez le bouton de fonctions.
2. Appuyez deux fois sur la touche ◷.
3. Programmez la durée de cuisson à l'aide des touches + ou −.
4. Appuyez sur la touche ◷.
   L'heure à laquelle le plat sera prêt et le symbole de fin de cuisson →I s'affichent sur le panneau indicateur.



5. Retardez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches + ou −.



6. Appuyez sur la touche °C.
   Réglez la température ou le niveau de grill souhaité à l'aide des touches + ou −.

Le panneau indicateur affiche la température programmée et le symbole →I (le four est réglé en position de veille). Lorsque le four s'allume, la température programmée et le symbole I→I s'affichent sur le bandeau. Le symbole →I s'éteint.

Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche 00:00. Appuyez deux fois sur la touche ◷. Il est possible de régler de nouveau le temps de cuisson à l'aide des touches + ou −. Ou appuyez sur la touche ◷ et placez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier l'heure de fin de cuisson

Appuyez trois fois sur la touche ◷. Modifiez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches + ou −. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Ne modifiez pas l'heure de fin de cuisson si le temps de cuisson a commencé à défiler. Le résultat final pourrait varier.

Annuler l'heure de fin de cuisson

Appuyez trois fois sur la touche ◷ et rétablissez l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle à l'aide de la touche −. Le four s'allume.

Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

Pour consulter le minuteur 🔔, la durée de cuisson I→I, l'heure de fin de cuisson →I ou l'heure ◷, appuyez à plusieurs reprises sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

Heure

Après le branchement ou après une coupure de courant, le symbole ◷ et l'indication 0:00 s'affichent sur le panneau. Mettez l'horloge à l'heure.

1. Appuyez sur la touche ◷.
   L'heure 12:00 s'affiche.
2. Réglez l'heure à l'aide des touches **+** ou **−**.
3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche ◷.

L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

Changer l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée, le four doit être arrêté.

1. Appuyez deux fois sur la touche ◷.
   Le symbole ◷ s'affiche sur le panneau indicateur.
2. Modifiez l'heure à l'aide des touches **+** ou **−**.
3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche ◷.

L'heure programmée apparaît au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Il est possible de masquer l'heure. Consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Modifier les réglages de base

Ce four propose différents réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés aux besoins propres de l'utilisateur.

Réglage de base		Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c1	Durée du signal après fin du temps de cuisson ou du minuteur	-	env. 10 secondes	env. 2 minutes*	env. 5 minutes
c2	Indicateur de l'heure	non	oui*	-	-
c3	Temps d'attente jusqu'à la mise en application d'un réglage	-	env. 2 secondes	env. 4 secondes*	env. 10 secondes
c6	Sélectionner les réglages d'usine pour toutes les valeurs	non*	oui	-	-

* Réglage en usine

Le four doit être éteint.

1. Appuyez sur la touche ◷ pendant environ 4 secondes.
   Le panneau indicateur affiche le réglage de base actuel pour la durée du signal (c1 sélection 2, par exemple).
2. Modifiez le réglage de base à l'aide des touches **+** ou **−**.
3. Validez à l'aide de la touche ◷.
   Le réglage de base suivant s'affiche sur le panneau indicateur. La touche ◷ permet de parcourir tous les réglages et les touches **+** ou **−** servent à les modifier.
4. Appuyez sur la touche ◷ pendant environ 4 secondes pour terminer.

Tous les réglages ont été appliqués.

Les réglages de base peuvent être rétablis à tout moment.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique s'active lorsque les réglages de l'appareil n'ont pas été modifiés pendant plusieurs heures. Le four cesse de chauffer. Tout ceci dépend de la température ou du niveau de gril sélectionné.

L'arrêt automatique s'active

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche F8. Le four cesse de chauffer.

Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint.

Annulez l'arrêt automatique

Sélectionnez une durée de cuisson pour éviter l'activation involontaire de l'arrêt automatique. Le four chauffe jusqu'à ce que cette durée se soit écoulée.

Autonettoyage

Pendant l'autonettoyage, le four atteint des températures d'environ 500 °C. Cette fonction permet de brûler les restes de rôti ou de cuisson. Il ne vous reste alors plus qu'à nettoyer les cendres se trouvant dans le compartiment intérieur du four.

Trois niveaux de nettoyage sont disponibles.

Niveau	Degré de nettoyage	Durée
1	faible	1 heure 15 minutes env.
2	modéré	1 heure 30 minutes env.
3	intense	env. 2 heures

Plus la saleté est intense et présente depuis longtemps, plus le niveau de nettoyage doit être élevé. Un nettoyage du compartiment intérieur du four s'avère suffisant tous les deux ou trois mois. Un nettoyage profond ne consomme que 2,5-4,7 kilowatts-heure.

Conseils et mises en garde

Par mesure de sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. La porte du four peut être rouverte lorsque le compartiment intérieur s'est légèrement refroidi et que le symbole de fermeture est éteint. N'essayez pas de déplacer le petit crochet de retenue avec la main.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four pendant la phase d'autonettoyage au risque d'interrompre le nettoyage.

L'ampoule du four ne s'éclaire pas pendant le nettoyage.

⚠ Risque d'incendie !

La partie extérieure du four chauffe énormément. Évitez d'obstruer la façade du four. Ne suspendez pas d'objets inflammables sur la poignée de la porte (chiffons de cuisine, par exemple). Tenez les enfants hors de portée.

Avant le nettoyage

Le compartiment intérieur du four doit être vide. Retirer les accessoires et les récipients non appropriés de l'intérieur du four.

Nettoyez la porte du four et les surfaces latérales du compartiment intérieur du four par la zone des joints.

⚠ Risque d'incendie !

Les restes d'aliments, de graisse et de jus de rôti peuvent prendre feu. Nettoyez le compartiment intérieur du four et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage conjoint des accessoires

Pour un nettoyage optimal du compartiment intérieur du four, n'utilisez pas la fonction d'autonettoyage avec les plaques.

Toutefois, il est possible d'utiliser l'autonettoyage avec la lèchefrite émaillée profonde ou la plaque à pâtisserie uniquement sur la hauteur 2.

La grille ne doit pas être nettoyée avec la fonction d'autonettoyage.

Nettoyez à l'eau les restes d'aliments, d'huile et de jus de rôti présents sur les accessoires.

⚠ Risques importants pour la santé !

N'introduisez pas de plaques ni de moules antiadhésifs dans le four pendant le nettoyage. La chaleur intense élimine en effet le revêtement antiadhésif et dégage des gaz toxiques.

Réglage

Après avoir choisi le niveau de nettoyage, réglez le four.

1. Sélectionnez la fonction Autonettoyage à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez le niveau de nettoyage souhaité à l'aide des touches + ou −.

Le niveau de nettoyage et le symbole s'affichent sur le panneau indicateur. Le nettoyage commence au bout de quelques secondes.

Peu après, la porte du four se bloque. Le symbole s'allume sur le panneau indicateur. Il est impossible d'ouvrir la porte du four tant que le symbole n'est pas éteint.

Le nettoyage est terminé

Le panneau indicateur affiche 00:00. Le four cesse de chauffer. Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint. La porte du four pourra s'ouvrir une fois que le symbole du panneau indicateur se sera éteint.

Changer le niveau de nettoyage

Une fois commencé, il est impossible de changer le niveau de nettoyage.

Interrompre l'autonettoyage

Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint. La porte du four pourra s'ouvrir une fois que le symbole du panneau indicateur se sera éteint.

Différer l'heure de fin de cuisson

Le four permet de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez que le nettoyage se termine. Ainsi, la fonction d'autonettoyage peut être lancée la nuit, par exemple, pour pouvoir utiliser le four dans la journée.

Programmez en suivant les instructions des points 1 et 2. Avant de commencer le nettoyage, appuyez trois fois sur la touche et différez l'heure de fin à l'aide des touches + ou −.

Le four se met en veille. Le niveau de nettoyage et le symbole s'affichent sur le panneau indicateur. Lorsque le nettoyage commence, le niveau de nettoyage et le symbole s'affichent sur le panneau indicateur. Le symbole s'éteint.

Consulter les réglages de temps

Pour consulter la durée du niveau de nettoyage ou l'heure à laquelle se terminte l'autonettoyage, appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que le symbole souhaité s'affiche. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

Après l'autonettoyage

Après refroidissement du compartiment intérieur du four, éliminez les restes de cendres à l'aide d'un chiffon humide.

Entretien et nettoyage

Le four conservera son aspect brillant et fonctionnera longtemps tant que vous l'entretiendrez et le nettoierez correctement. Nous vous expliquons ci-après comment entretenir et nettoyer le four.

Remarques

- Il est possible que des nuances apparaissent sur la façade du four à cause des différents matériaux (verre, matière plastique ou métal).
- Les ombres qui peuvent apparaître sur la plaque en verre de la porte et qui semblent être dues à des saletés, sont des reflets de la lampe du four.
- L'émail se détériore en cas de températures extrêmes. Ceci peut provoquer de légères décolorations. Ce phénomène est normal et n'altère en rien le fonctionnement du four. Il est impossible de recouvrir entièrement d'émail les rebords des tôles fines. C'est pourquoi elles peuvent sembler rugueuses au toucher, ce qui ne remet pas en cause leur protection anticorrosive.

Produits de nettoyage

Tenez compte des recommandations du tableau pour ne pas endommager les différentes surfaces du four avec un produit de nettoyage inadapté. N'utilisez pas :

- des produits de nettoyage abrasifs ou acides,
- des produits puissants contenant de l'alcool,
- des brosses ou éponges dures,
- des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

Lavez soigneusement les lavettes neuves avant de les utiliser.

Zone	Produits de nettoyage
Façade du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits pour vitres ou de grattoirs pour verre.
Acier inoxydable	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Nettoyez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces. Vous pouvez vous procurer, dans les centres de Service technique ou les commerces spécialisés, des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquez le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin.
Plaque en verre	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Viseur	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'alcool, de vinaigre ni d'autres produits de nettoyage abrasifs ou acides.
Plaques en verre de la porte	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Cache de la porte	Produits spécialement destinés au nettoyage de l'acier inoxydable (disponibles dans les centres de service technique ou dans les commerces spécialisés). Respectez les indications du fabricant.
Compartiment intérieur du four	Eau chaude avec un peu de savon ou eau additionnée de vinaigre : Nettoyez avec une lavette. En cas de saleté extrême, utilisez des tampons à récurer en acier inoxydable ou des produits de nettoyage spécialement destinés aux fours. Procédez à ce nettoyage uniquement lorsque le compartiment intérieur du four est froid. Utilisez de préférence la fonction d'autonettoyage. Pour en savoir plus, consultez le chapitre *Autonettoyage*.
Verre protecteur de la lampe du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette.
Accessoires	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Fonction éclairage

Pour simplifier le nettoyage du four, il est possible d'allumer la lampe du compartiment intérieur du four.

Allumer la lampe du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

La lampe s'allume.

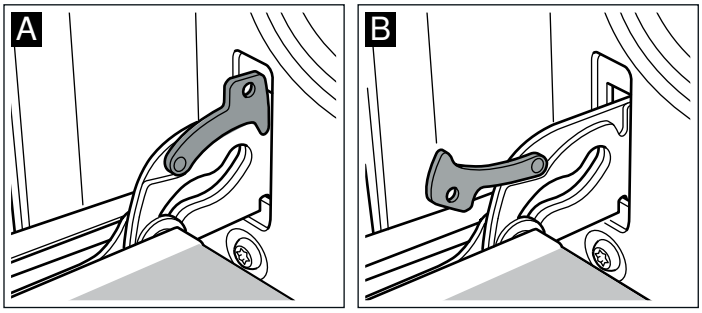
Éteindre la lampe du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position o.

Démonter et remonter la porte du four

Pour simplifier le nettoyage des plaques en verre, il est possible de démonter la porte du four.

Les charnières de la porte sont équipées d'un taquet de verrouillage. Lorsque celui-ci est en position verrouillée (schéma A), il est impossible de démonter la porte. Si le taquet est en position déverrouillée, les charnières se bloquent et vous pouvez démonter la porte (schéma B). Ainsi, il est impossible que la porte se referme brusquement.

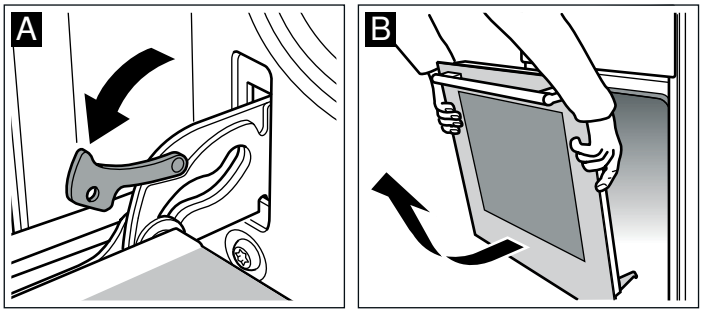


⚠ Risque de blessures !

Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, il se peut que la porte se referme brusquement. Vérifiez que les taquets se trouvent toujours en position verrouillée à moins que vous ne souhaitiez démonter la porte.

Démonter la porte

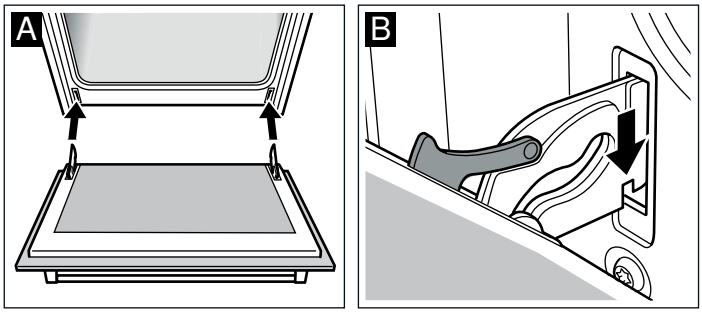
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche (schéma A).
3. Refermez la porte du four jusqu'en butée (schéma B). Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis retirez-la.



Remonter la porte

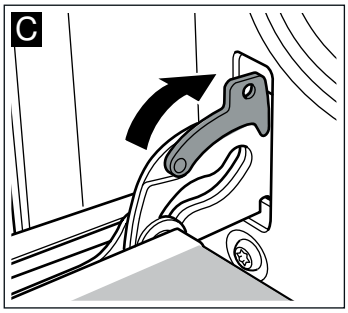
Replacez la porte en procédant dans l'ordre inverse des étapes précédentes.

1. Au moment de reposer la porte, veillez à ce que les deux charnières s'encastrent parfaitement dans leur ouverture respective (schéma A).
2. La fente inférieure des charnières doit s'encastrer des deux côtés (schéma B).



Une mauvaise mise en place des charnières peut provoquer le désalignement de la porte.

3. Refermez les taquets de verrouillage (schéma C). Fermez la porte du four.



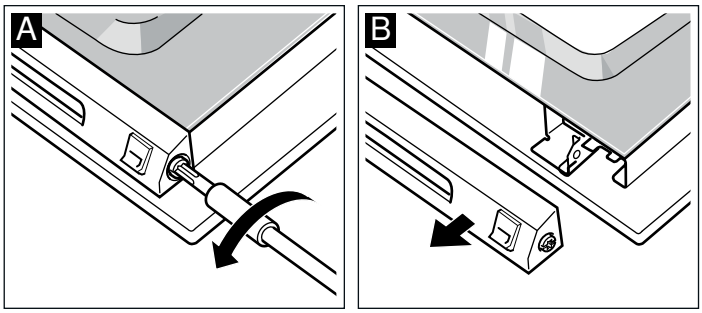
⚠ Risque de blessures !

Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou si la charnière se referme brusquement. Prévenez le Service technique.

Démonter le cache de la porte

Le cache de la porte du four peut changer de couleur au fil du temps. Il est recommandé de retirer le cache pour un nettoyage en profondeur.

1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Dévissez le cache de la porte du four. Pour ce faire, desserrez les vis de gauche et de droite (schéma A).
3. Retirez le cache (schéma B).



Veillez à ce que la porte du four ne se referme pas pendant que le cache est démonté . La plaque en verre intérieure pourrait se détériorer.

Nettoyez le cache avec un produit spécialement destiné à l'acier inoxydable.

4. Remettez-le en place et fixez-le.
5. Fermez la porte du four.

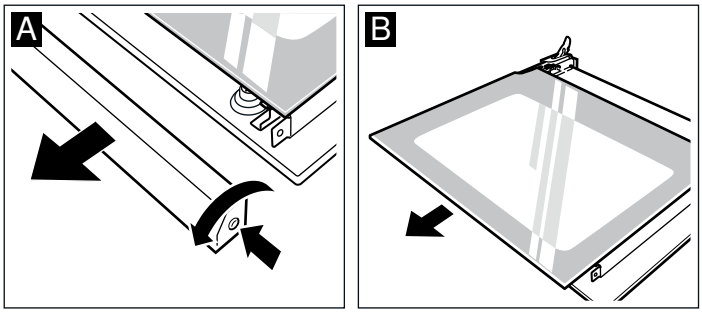
Démonter et remonter les plaques en verre de la porte

Il est possible de démonter les plaques en verre de la porte du four pour simplifier le nettoyage.

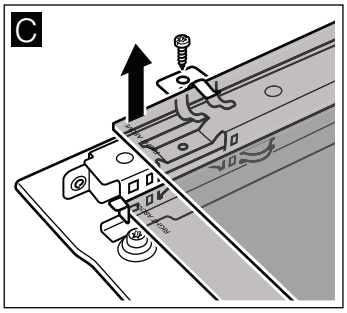
Au moment de retirer les plaques en verre intérieures, respectez l'ordre de démontage. Pour remettre les plaques en verre correctement, servez-vous des codes qui se trouvent sur les plaques en verre.

Démontage

1. Démontez la porte du four et posez-la sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévissez le cache supérieur de la porte du four. Pour ce faire, desserrez les vis de gauche et de droite (schéma A).
3. Relevez et sortez la plaque en verre supérieure (schéma B).



4. Dévissez les agrafes de gauche et de droite et retirez-les (schéma C).
   Sortez la plaque en verre centrale.



5. Inclinez et retirez la plaque en verre inférieure vers le haut.

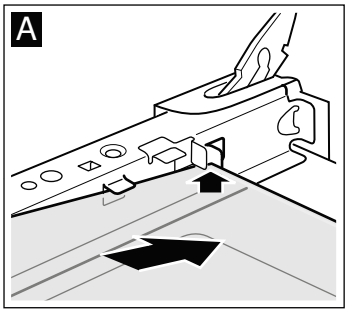
Nettoyez les plaques en verre avec du produit de nettoyage pour vitres et un chiffon doux.

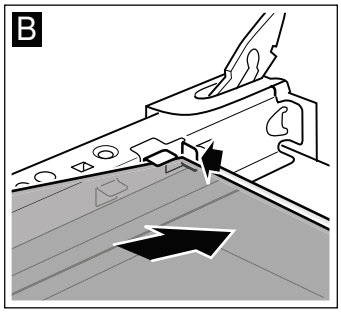
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou corrosifs, de grattoirs pour verre ni de lavettes métalliques dures au risque d'endommager le verre.

Montage

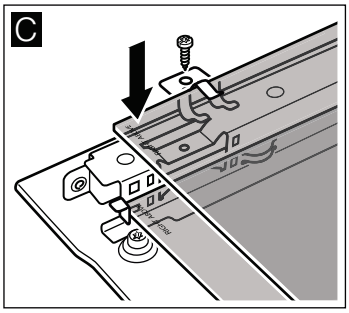
Au moment de mettre en place les plaques en verre, vérifiez que l'inscription "right above", qui se trouve en bas à gauche, est inversée.

1. Introduisez la plaque inférieure en verre vers l'arrière en l'inclinant (figure A).
2. Introduisez la plaque centrale en verre (figure B).





3. Insérez les agrafes de serrage droite et gauche sur la plaque en verre, et les aligner de façon à ce qu'elles se trouvent au dessus du trou à pas de vis, puis les visser (figure C).



4. Introduisez la plaque supérieure en verre vers l'arrière en l'inclinant, la surface lisse vers l'extérieur.
5. Placez et vissez le couvercle.
6. Remontez la porte du four.

Utilisez uniquement le four après vous être assuré que les plaques en verre sont correctement montées.

Que faire en cas de panne ?

Lorsqu'une panne se produit, il s'agit généralement d'une petite anomalie facile à corriger. Avant de faire appel au Service technique, essayez de résoudre la panne à l'aide du tableau suivant.

Tableau de pannes

Panne	Cause possible	Solution / conseils
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez que le fusible est en bon état dans la boîte à fusibles.
	Coupure de courant.	Vérifiez que la lumière de la cuisine s'allume ou que d'autres appareils électroménagers fonctionnent.
Les voyants ◷ et zéro s'allument.	Coupure de courant.	Procédez de nouveau au réglage de l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois le bouton rotatif dans les deux directions.
La porte du four ne s'ouvre pas. Le symbole 🔒 s'allume sur le panneau indicateur.	La porte du four s'est verrouillée à cause de l'autonettoyage ▦.	Attendre que le four refroidisse et que le symbole 🔒 soit éteint.
Le panneau indicateur affiche *F8*.	L'arrêt automatique s'est activé.	Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro.

Messages d'erreur

Lorsqu'un message d'erreur précédé du symbole *E* apparaît sur le panneau indicateur, appuyez sur la touche ◷. Le message disparaît. La fonction de temps choisie est effacée. Si le message d'erreur ne disparaît pas, prévenez le Service technique.

Les messages d'erreur suivants peuvent être résolus par l'utilisateur.

Message d'erreur	Cause possible	Solution / conseils
E011	Une touche a été maintenue enfoncée trop longtemps ou est coincée.	Appuyer sur toutes les touches les unes après les autres. Vérifiez si l'une des touches est coincée, est recouverte ou encrassée.
E106	Le blocage de la porte a été activé alors que la porte était ouverte.	Appuyez sur la touche ◷. Il est alors possible de procéder à un nouveau réglage.
E115	La température à l'intérieur du four est trop élevée.	La porte du four est bloquée et le chauffage s'est interrompu. Attendez que le four ait refroidi. Appuyez sur la touche ◷ et réglez l'heure de nouveau.

⚠ Risque de décharge électrique ! !

Les dépannages non appropriés sont dangereux. Ils ne peuvent être effectués que par un personnel du Service technique dûment formé.

Changer l'ampoule du four

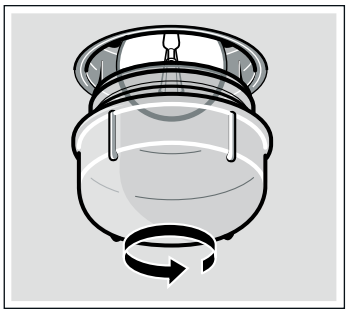
L'ampoule du four doit être remplacée lorsqu'elle est détériorée. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 220-240 V, culot E14, 25 W, qui résistent aux températures élevées (300 °C), auprès de notre Service technique ou dans les magasins spécialisés. N'utilisez que ce type d'ampoules.

⚠ Risque de décharge électrique ! !

Débranchez le four du réseau électrique. Assurez-vous de l'avoir correctement débranché.

1. Placez un chiffon de cuisine dans le four froid pour éviter tout dommage.

2. Retirez la vitre protectrice en tournant vers la gauche.



3. Remplacez l'ampoule par un modèle similaire.
4. Replacez la vitre protectrice.
5. Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez le four au réseau électrique.

Vitre protectrice

Les vitres protectrices endommagées doivent être remplacées. Ces accessoires sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le nº de produit ainsi que le nº de fabrication du four.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	**N° FD**

Service après-vente ☏

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Conseils pour économiser de l'énergie et respecter l'environnement

Ce chapitre reprend quelques conseils pour économiser de l'énergie pendant le cycle de cuisson et de rôtissage, ainsi que des consignes pour la mise au rebut de l'appareil.

Économiser l'énergie

- Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.
- Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.
- Laissez la porte du four fermée pendant les cycles de cuisson au four ou de rôtissage.
- Si vous vous voulez cuire plusieurs gâteaux, faites-le de préférence l'un après l'autre. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du deuxième gâteau. Il est également possible d'introduire deux moules rectangulaires en même temps (l'un à côté de l'autre).
- Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

Élimination des déchets de manière écologique

Jetez l'emballage en prenant compte du recyclage.

Cet appareil est identifié conformément à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques DEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés sur l'ensemble du territoire européen.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
  Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.
  Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire au four sur un niveau

L'idéal pour cuire un gâteau, est de le placer sur un niveau avec chaleur de voûte et de sole.

En cas de cuisson au four avec aire chaud pulsé, il est recommandé de placer les accessoires aux hauteurs suivantes :

- Gâteaux cuits dans des moules : hauteur 2
- Gâteau sur plaque : hauteur 3

Enfourner à différents niveaux

Utilisez la fonction Air chaud.

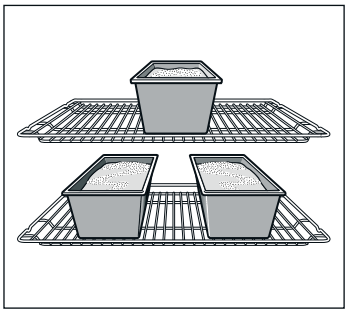
Enfourner à 2 niveaux :

- Lèchefrite universelle
- Plaque de cuisson

Les plaques qui ont été mises en même temps dans le four ne seront pas forcément prêtes au même moment.

Vous trouverez dans les tableaux de nombreux conseils pour la réalisation de vos plats.

En cas d'utilisation de 3 moules rectangulaires à la fois, posez-les sur la grille comme indiqué sur l'image.



Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

Le tableau reprend les durées de cuisson idéales pour les différents gâteaux et desserts. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. C'est pour cette raison que des plages de temps sont indiquées dans les tableaux de cuisson. Il est préférable de toujours commencer par le temps le plus faible. Une température plus basse permettra d'obtenir une cuisson plus uniforme. Si nécessaire, la température pourra être augmentée la fois suivante.

Si le four est préchauffé, les temps de cuisson sont réduits de 5 ou 10 minutes.

Vous trouverez plus d'informations dans nos Suggestions de cuisson, en annexe des tableaux.

S'il n'y a qu'une tarte sur un niveau, placer le moule sur la plaque de cuisson émaillée.

S'il y a plusieurs gâteaux en même temps, il est possible de mettre plusieurs moules sur la grille.

Moules à gâteaux	Récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Tarte	Moule à tarte en fer-blanc, Ø 31 cm.	1		240-260	30-40
	2 moules à tarte, en fer-blanc, Ø 31 cm.	3+1		180-200	40-50
Quiche	Moule à tarte en fer-blanc, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Gâteau	Moule à gâteaux en fer-blanc, Ø 28 cm.	1		190-200	40-50

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Pizza	Lèchefrite	2		200-220	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		180-190	35-40
Tarte flambée (préchauffer)	Lèchefrite	2		270	15-20
Brioche tressée	Lèchefrite	2		170-190	25-35
Brioche	Plaque de cuisson avec 12 moules à brioche de Ø 8 cm	2		200-220	20-25

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Brioches individuelles / choux (éclairs)	Lèchefrite	2	⊟	200-220	30-45
Pâte feuilletée	Lèchefrite	3	⊛	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	⊛	180-190	40-50
Meringue (préchauffer 10minutes)	Lèchefrite	3	⊛	80-90	180-210
Petits-beurre (préchauffer)	Lèchefrite	3	⊟	150-160	20-30
	Lèchefrite	2	⊛	140-160	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	⊛	140-150	25-30
Macarons	Lèchefrite	2	⊟	110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	⊛	100-120	35-45
Börek (recette turque)	Lèchefrite	2	⊟	180-200	40-50

Conseils pratiques de cuisson

Si vous suivez votre propre recette.	Vous pouvez vous reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.
Vérifiez que le gâteau à pâte levée est à point.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncez un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet ressort propre, sans reste de pâte, le gâteau est cuit.
Le gâteau est tout plat.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou choisissez une température de cuisson 10 degrés inférieure. Observez les temps indiqués sur la recette au moment de faire la pâte.
Le gâteau est bien monté au centre, mais pas les bords.	Ne huilez pas le moule. Une fois le gâteau cuit, décollez-le délicatement du moule avec la lame d'un couteau.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Placez le gâteau plus au fond du four, choisissez une température de cuisson inférieure et laissez-le cuire plus longtemps.
Le gâteau est sec.	Faites plusieurs orifices dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Versez ensuite quelques gouttes de jus de fruits ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisissez une température de cuisson 10 degrés supérieure et réduisez le temps de cuisson.
Le pain et la pâtisserie (tarte au fromage, par exemple) ont un joli aspect extérieur mais sont pâteux à l'intérieur (humides, voire très humides à certains endroits).	La prochaine fois, utilisez moins de liquide et laissez la préparation un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec un dessus plus fondant, enfournez tout d'abord le fond. Ensuite, éparpillez sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de terminer le gâteau. Respectez les indications et les temps de cuisson indiqués sur la recette.
Les petits gâteaux ne sont pas tous dorés de la même manière.	Choisissez une température inférieure ; les petits gâteaux seront plus uniforme. Enfournez les petits gâteaux plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole ⊟. Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Découpez-le toujours pour qu'il corresponde à la taille de la plaque.
Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits gâteaux de la plaque du haut sont plus sombres que ceux de la plaque du bas.	Pour cuire sur plusieurs niveaux, utilisez systématiquement la chaleur tournante ⊛. Même si vous enfournez plusieurs plaques à la fois, il se peut que les petits gâteaux ne soient pas tous prêts en même temps.
Lors de la cuisson des gâteaux fondants, de la condensation se forme.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four et peut se condenser et former des gouttes d'eau sur le bandeau de commande ou les façades des meubles proches. Ce phénomène est inévitable.

Viandes, volailles, poissons

Récipients

Il est possible d'utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur. Les gros rôtis peuvent être posés sur la plaque émaillée.

Les récipients en verre sont les mieux adaptés. Vérifier que le couvercle du fait-tout est bien ajusté et ferme bien.

S'il s'agit de récipients émaillés, ajouter du liquide.

S'il s'agit de fait-tout en acier inoxydable, la viande dorera moins bien et pourra même rester saignante. Dans ce cas, augmenter le temps de cuisson.

Données indiquées dans les tableaux :
Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Toujours placer le récipient au centre de la grille.

Les récipients en verre chauds doivent être posés sur un torchon sec. Le verre peut éclater si la surface est humide ou froide.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Grillades

Toujours utiliser le gril avec le four fermé.

Pour utiliser le gril, préchauffer le four environ 3 minutes avant de mettre le produit à l'intérieur du four.

Mettre les pièces directement sur la grille. S'il n'y qu'une seule pièce, la poser au centre de la grille.

Mettre la plaque de cuisson émaillée à la hauteur 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Ne pas mettre la plaque du four ou la lèchefrite aux hauteurs 4 ou 5. En raison de la chaleur élevée, elles peuvent se déformer et l'émail être endommagé lors de leur retrait.

Dans la mesure du possible, choisir des pièces de même grosseur. Elles doreront uniformément et conserveront leur jus. Saler les filets après les avoir passés au gril.

Retourner les morceaux après ⅔ du temps.

La résistance du gril s'allume et s'éteint automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence dépendra du niveau de gril programmé.

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Plat	Poids	Accessoires et récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC, niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Viande						
Rosbif saignant	1,0 kg	ouvrir	1		240-250	40-50
Rosbif, à point	1,0 kg	ouvrir	1		250-260	50-60
Gigot d'agneau désossé, à point	1,5 kg	ouvrir	1		160-170	100-110
Brochette de porc	1,0 kg	ouvrir	1		190-210	100-120
Rôti de porc	2,0 kg	ouvrir	1		170-190	170-180
Volaille						
Poulet	1,5 kg	ouvrir	1		190-210	65-85
Canard	2,0 kg	ouvrir	1		190-210	100-110
Poisson						
Poisson, entier, au gril	300 g	Grille + lèchefrite	2+1		2	20-25
Gratin						
Gratin de pommes de terre		Moule à gratin sur la grille	2		160-180	50-70
Toasts						
Toasts gratinés	12 unités	Grille + lèchefrite	3+1		170-180	8-12

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Préparer un menu

L'air chaud permet de préparer un menu complet dans le four. La chaleur du four est optimisée. L'air chaud ne permet pas le transfert d'odeurs ou de saveurs.

Placez le récipient sur une grille.

Menu	Récipients	Hauteur	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)	Observations
Menu 1					
Gigot d'agneau désossé, roulé, 1,3 kg, à point et pommes de terre au four	Récipient ouvert	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, on peut mettre les pommes de terre autour du gigot d'agneau et placer la tarte dans le four.
Tarte	Moule à tarte en fer-blanc, Ø 31 cm	3			
Menu 2					
Gigot d'agneau désossé, roulé, 1,3 kg, à point*	Récipient ouvert	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, on peut mettre le gratin de pommes de terre à l'intérieur du four. Si le gratin est trop grillé, couvrez le récipient pendant les 10 dernières minutes.
Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	3			

* Suggestions : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson, on peut ajouter des tomates autour du gigot d'agneau.

Plats préparés

Respectez les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Si les accessoires sont recouverts de papier sulfurisé, vérifiez que celui-ci est adapté à des températures élevées. Adaptez la taille du papier à la taille du plat à préparer.

Le résultat obtenu dépend du type d'aliment. Il est possible qu'il y ait des irrégularités et des différences de couleur dans les produits crus.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC, niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2		210-230	15-30
	Grille + lèchefrite	3+1		190-210	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2		180-200	20-30
	Grille + lèchefrite	3+1		180-190	30-35
Pizza - Pain	Lèchefrite	3		190-200	20-25
Minipizza	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Pizza, congelée					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	1		190-210	10-20
Produits à base de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèchefrite	3		200-220	25-30
Galettes de pommes de terre, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		210-230	15-25
Produits de boulangerie, surgelés					
Petits pains, baguettes	Lèchefrite	3		180-200	10-20
Bretzel (pâte à pain)	Lèchefrite	3		210-230	15-25
Produits de boulangerie, précuits					
Petits pains, baguettes	Lèchefrite	2		190-210	10-20
	Grille + lèchefrite	3+1		160-180	20-30

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC, niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Produits frits, surgelés					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		220-240	10-20
Bâtonnets de poulet, nuggets	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Gâteau feuilleté, surgelé					
Gâteau feuilleté	Lèchefrite	3		200-220	35-40

Plats spéciaux

À basse température, on obtient de bons yaourts crémeux ou des pâtes à base de levure mousseuses.

Préparation d'un yaourt

1. Faites bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matière grasse) et laissez refroidir le liquide jusqu'à ce qu'il redescende à 40 °C.
2. Mélangez 150 g de yaourt (à température du réfrigérateur).
3. Versez-le dans des tasses ou des pots et recouvrez les récipients à l'aide d'un film transparent.
4. Préchauffez le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
5. Placez ensuite les tasses ou les pots sur la sole du compartiment intérieur du four et réglez le four comme indiqué ci-dessous.

Laisser la pâte lever

1. Préparez la pâte à base de levure comme à l'accoutumée. Versez la pâte dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et recouvrez-le.
2. Préchauffez le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
3. Éteignez le four et laissez lever la pâte à l'intérieur.

Préparation

Plat	Récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Placez les tasses ou les pots	sur la sole du compartiment intérieur du four		Préchauffez à 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Laissez la pâte lever	Placez un récipient résistant à la chaleur	sur la sole du compartiment intérieur du four		Préchauffez à 50 °C, éteignez le four et introduisez la pâte à base de levure à l'intérieur.	5-10 min 20-30 min

Décongélation

Le temps de décongélation dépend du type et de la quantité d'aliments.

Tenez compte des indications du fabricant sur l'emballage.

Sortez les aliments congelés de leur emballage et placez-les dans un récipient adapté, sur la grille.

Placez la volaille dans un plat, filets vers le bas.

Remarque : La lampe à l'intérieur du four ne s'allume qu'à partir d'une température de 60 °C. On obtient de cette façon un réglage précis optimum.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température
Produits surgelés délicats P. ex. gâteaux à la crème, à la crème au beurre, gâteaux avec glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, etc.	Grille	1		30 °C
Autres produits surgelés Poulet, charcuterie et viande, pain et viennoiseries, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	1		50 °C

Séchage

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais et lavez-les toujours consciencieusement.

Laissez-les égoutter suffisamment longtemps et essuyez-les complètement.

Placez la lèchefrite universelle à la hauteur 3 et la grille à la hauteur 1.

Couvrez la lèchefrite universelle et la grille de papier de cuisson ou d'un papier similaire.

Plat	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (heures)
600 g de pommes en rondelles	1+3		80	env. 5 h
800 g de poires en morceaux	1+3		80	env. 8 h
1,5 kg de prunes	1+3		80	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques propres	1+3		80	env. 1½ h

Remarque : Si les fruits ou légumes sont gorgés de jus ou d'eau, vous devrez les retourner plusieurs fois. Une fois séchés, retirez-les immédiatement du papier.

Cuisson des confitures

Pour la cuisson, les bocaux et les rondelles en caoutchouc doivent être propres et en parfait état. Dans la mesure du possible, utilisez des bocaux possédant les mêmes dimensions. Les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux de plus grande contenance ou plus hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais. Nettoyez-les soigneusement.

Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température du contenu. Avant d'arrêter le four, veillez à ce que des bulles se soient formées à l'intérieur des bocaux.

Préparation

1. Versez les fruits ou les légumes dans les bocaux sans remplir ces derniers à ras bord.
2. Nettoyez les bords des bocaux (ces parties doivent être propres).
3. Placez une rondelle de caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.
4. Fermez les bocaux avec des brides.

N'enfournez pas plus de six bocaux à la fois.

Programmation

1. Placez la lèchefrite universelle au niveau 2. Placez les bocaux sur la plaque de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact.
2. Versez ½ litre d'eau chaude (environ 80 °C) dans la lèchefrite universelle.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le bouton de fonctions sur Chaleur de sole ⌸.
5. Réglez la température entre 170 et 180 °C.

Cuisson des confitures

Au bout de 40-50 minutes, des bulles commencent à se former à intervalles rapprochés. Éteindre le four.

Retirez les bocaux du four au bout de 25-35 minutes (durant ce de temps, le four tire profit de la chaleur résiduelle). Si la durée de refroidissement des pots à l'intérieur du four est plus longue, des germes favorisant l'acidité de la confiture peuvent se former.

Fruits en bocal d'un 1 litre	**Dès que des bulles apparaissent**	**Chaleur résiduelle**
Pommes, groseilles, fraises	Éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles	Éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	Éteindre	env. 35 minutes

Cuisson des légumes

Dès que de petites bulles se forment dans les bocaux, réglez la température sur 120-140 °C. Env. 35-70 minutes en fonction du type de légume. Une fois cette durée écoulée, éteignez le four et tirez profit de la chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid en bocal d'un litre	**Dès que des bulles apparaissent 120-140 ºC**	**Chaleur résiduelle**
Concombres	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Retirer les bocaux du four

Retirez les bocaux de l'intérieur du four lorsque la cuisson est terminée.

Attention !

Ne déposez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide au risque de provoquer leur éclatement.

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide est produite lorsque des produits tels que les céréales ou les pommes de terre sont cuisinés à des températures élevées, par exemple les pommes de terre, les toasts, les viennoiseries, le pain et les pâtisseries (gâteaux secs, biscuits aux épices, gâteaux de Noël).

Conseils pour cuisiner avec un taux d'acrylamide bas.	
Généralités	■ Limiter au maximum le temps de cuisson. ■ Dorer les aliments sans trop les faire griller. ■ Les aliments les plus grands et épais contiennent peu d'acrylamide.
Enfourner	Chaleur de voûte et de sole maximum : 200 °C Avec air chaud maximum : 180 °C.
Petits gâteaux et gâteaux secs	Chaleur de voûte et de sole maximum : 190 °C. Avec air chaud maximum : 170 °C. L'œuf ou le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir en une seule couche, de façon homogène, sur la plaque de cuisson. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin qu'elles ne sèchent pas.

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

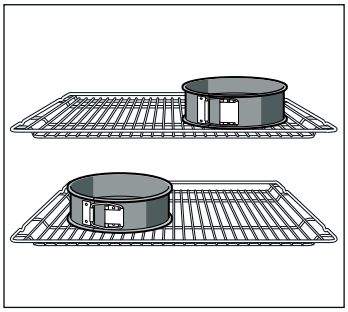
Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Enfourner

Enfourner sur 2 niveaux :
Mettez toujours la lèchefrite profonde au niveau supérieur et la plaque de cuisson au niveau inférieur.

Petits-beurre :
Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Gâteau aux pommes, sur 1 niveau :
Placez les moules démontables foncés séparés les uns des autres.
Gâteau aux pommes, sur 2 niveaux :
Placez les moules démontables foncés les uns sur les autres.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Enfournez avec Chaleur de voûte et de sole ⊟ sur 1 niveau.
Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez-y les moules démontables.

Plat	**Accessoires et moules**	**Hauteur**	**Mode de cuisson**	**Température en ºC**	**Temps de cuisson (minutes)**
Petits-beurre (préchauffer*)	Lèchefrite	3	⊟	150-160	20-30
	Lèchefrite	2		140-160	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-160	20-30
Petits gâteaux (préchauffer*)	Lèchefrite	3	⊟	150-170	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-160	25-35
Petits gâteaux	Lèchefrite	3		150-160	20-25
Gâteau simple (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2	⊟	170-180	30-40
Gâteau simple	Moule démontable sur la grille	2		160-170	30-40

* N'utilisez pas la fonction de Chauffage rapide pour préchauffer le four.

Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques à pâtisserie supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Plat	Accessoires et moules	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau à la levure cuit sur plaque	Lèchefrite	3		160-180	30-40
	Lèchefrite	3		140-160	35-45
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		160-170	30-40
Gâteau aux pommes nappé	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* N'utilisez pas la fonction de Chauffage rapide pour préchauffer le four.

Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques à pâtisserie supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Grillades

Si les aliments sont posés directement sur la grille, mettre la plaque émaillée en position 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Toasts dorés (préchauffer 10 min)	Grille	5		3	½-2
Steak hâché de boeuf, 12 unités* (ne pas préchauffer)	Grille + plaque émaillée	5+1		3	25-30

* Lorsque les ⅔ du temps sont écoulés, retourner les pièces.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

9000658449 00 910411